

früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 42. Bromberg, den 21. Oktober 1934.

Wie soll man Obst aufbewahren?

Vor allem sollte man nur schönes und gesundes Obst für den Winter aufbewahren, ebenso auf geeignete Sorten achten, sowie einen passenden Aufbewahrungsraum verwenden. Als Aufbewahrungsräume kommen in Betracht: Keller, Speicher oder Kammern. Man muß vermeiden, Obst in einem Keller zu lagern, in dem zu gleicher Zeit Obstwein gärt, weil dadurch das Obst zu leicht fault. Steht kein anderer Keller zur Verfügung, ist es am besten, das Obst solange auf dem Speicher zu lagern, bis die Gärung vorüber ist. Es ist überhaupt besser, das Obst zuerst auf dem Speicher oder in Kammern zu lagern, da im warmen Raume der Reifeprozeß gefördert, im kalten Raume aber zurückgehalten wird. Der Aufbewahrungsraum muß gut gelüftet werden. Die Temperatur soll möglichst 5—6 Grad Celsius betragen. Auch ist es gut, wenn fremde Gerüche von Gemüsen und Heringen und dergleichen vom Lagerobst ferngehalten werden, da sonst der Geschmack des Obstes darunter leidet. Vor allem sollte darauf geachtet werden, daß beim Ernten sorgfältig mit dem Obst umgegangen wird; denn verletztes Obst hält sich nicht lange, fängt an zu faulen und steckt noch das gesunde an.

Wenn man Obst zum Lagern kaufen muß, empfiehlt es sich, alles Schadhafte auszusuchen und bald zu verbrauchen. Dann wird man lange nicht so viel Arbeit mit dem Nachsehen haben, als wenn man alles bunt durcheinander aufbewahrt. Gute Sorten zum Aufbewahren sind: Graue Herbstrenette, Baumanns Renette, Goldrenette, Rippston, Pepping, Champagner-Renette, Roter Eiserapfel und viele andere Sorten. An Birnen eignen sich: Pastorenbirne, Winter-Dechantsbirne, Katzenkopf und verschiedene mehr. Das Unterlegen von Heu und Stroh sollte möglichst vermieden werden. Will man der Appetitlichkeit wegen etwas unterlegen, kann man reines Packpapier nehmen. Die Stellagen müssen vorher gut gereinigt werden. Am besten eignen sich feststehende Obstgestelle. Wer es sich erlauben kann, verwende einen Obstschrank mit herausnehmbaren Horden, da diese durch ihre Drahtgazebekleidung gegen Ratten und Mäuse geschützt sind und auch im Sommer zur Aufbewahrung von Speisen dienen können. Betreffs Bezugsquelle eines Obstschrankes wende man sich an ein Haushaltungsgeschäft.

Zum Schluß sei erwähnt, daß sehr gute Erfolge mit der Aufbewahrung von Obst, wie Äpfeln, Birnen, Orangen, Zitronen und Tomaten in Torfmullverpackung erzielt werden können. In Torfmull aufbewahrtes Obst, das natürlich einwandfrei sein muß, ist nicht nur weniger der Fäulnis ausgesetzt, es kommt auch nach monatelanger Verpackung frischer und vollsaftiger aus seiner Verpackung heraus als an der Luft aufbewahrtes, da dieses doch gewöhnlich stark einschrumpft. Auch reift nicht ganz ausgereiftes Obst im Torfmull sehr schön nach, ohne daß es einschrumpft. Es lassen sich zu dem Zwecke Kisten, Fässer, leerstehende Wannen oder Steintöpfe, die zum Einmachen nicht mehr gut geeignet sind, verwenden. Zuerst gibt man eine Torfschicht von 4—5 Zentimetern Dicke in die Behälter, worauf man die in sauberes Papier eingewickelten Früchte mit 1 Zentimeter Abstand hineinfüllt. Auf jede Lage Früchte kommt eine Torfmullage von mindestens 1 Zentimeter Dicke. So fährt man fort, bis der Behälter beinahe voll ist. Jetzt kommt noch eine Torfschicht von einigen Zentimetern, und der Behälter wird verschlossen. Man nehme nur trockenen und geruchlosen Torfmull zum Aufbewahren von Obst und stelle die Behälter nicht auf feuchten Boden. Am besten stellt man solche Behälter auf ein Faßlager oder auf alte Kisten. Nach der Benutzung kann der Torfmull noch im Stalle oder im Garten Verwendung finden.

•

Das Auslichten der Obstbaumkronen

hat den Zweck, beizeiten alle die Zweige und Äste zu entfernen, die die Krone zu dicht werden lassen könnten. Wir sollten uns doch darüber klar werden, daß das jährlich verstärkte Auftreten von Schorf (Fusikladium) zu einem erheblichen Teile daher kommt, daß wir in den letzten 20 Jahren meistens die Obstbäume viel zu dicht gepflanzt haben. Wenn sie dann nicht einmal regelmäßig ausgelichtet werden, können wir uns nicht darüber wundern, daß in unseren Obstgärten Luftzug und Lichteinfall sowie Erwärmung innerhalb der Obstbaumkronen ungenügend sind. Diese Umstände sind aber gerade ein besonders wirksames Förderungsmittel für den Befall mit Fusikladium.

Es ist beim Auslichten nicht damit getan, wahllos an einigen Zweigen „herumzuschnipseln", sondern man muß das „verstehen" (wenngleich es auch bedeutend leichter ist als der eigentliche Obstbaumschnitt).

Beim Auslichten muß man einen Blick dafür haben, wie der wegzunehmende Ast nach einigen Jahren aussehen würde und wie er seine Nachbarn behindern könnte. Wer das Auslichten nicht versteht, der opfere die paar Mark für einen Fachmann, die sich schon im ersten

Jahre durch höhere Erträge einbringen. Dabei sehe man dem Fachmann aufmerksam zu, damit man weiß, worauf es ankommt. Dann wird man in den nächsten Jahren die Arbeit selbst ausführen können. — Ob man das Auslichten besser im Dezember oder erst im Januar bis Anfang Februar ausführt, hängt von der Witterung ab. Man sucht sich dazu einen frostfreien Tag aus und die gibt es in genügender Zahl eher im Dezember als im Januar.
Hadu.

Landwirtschaftliches.

Ein Faß als Hundehütte.

Daß wir unserm treuesten Freunde, Begleiter und Beschützer auch eine seiner Natur entsprechende Unterkunft gewähren, ist wohl für jeden Tierfreund selbstverständlich. Dazu sind durchaus keine großen Ausgaben nötig. Schon mit den geringsten Mitteln läßt sich eine wirklich zweckentsprechende Hütte herrichten. Unsere beigegebene Abbildung zeigt z. B., wie sogar aus einem alten Faß eine



ideale Hundehütte gebaut werden kann. Eine besondere Bauanweisung ist wohl kaum nötig, da die Zeichnung ja alle Einzelheiten deutlich veranschaulicht. Ganz besonders gefällt uns der Vorbau mit dem Schutzdach, da hier der Hund einen stets trockenen und geschützten Ruheplatz findet. In die Hütte kommt als Lager eine gute Schütte Stroh. Praktisch wäre auch, bei Schneetreiben und Regen den Eingang durch einen Sackvorhang zu schützen. ck.

Geflügeldünger.

Der Wert des Geflügeldüngers wird vielfach noch unterschätzt, Aufbewahrung und Behandlung lassen infolgedessen zu wünschen übrig. Große Werte gehen dadurch verloren. Geflügeldünger enthält etwa 3—4 mal soviel Nährstoffe, also Stickstoff, Phosphorsäure, Kali und Kalk, wie gewöhnlicher Stalldung. Die in einem Geflügelbestand anfallenden Mengen sind nicht so unbedeutend, an reinen Kot kann man je Huhn und Jahr etwa 6 Kilogramm rechnen, bei Enten und Gänsen bis zu 10 Kilogramm. Diese Zahlen geben nur den Nachtkot an, den man leicht einsammeln kann, während die Gewinnung des am Tage anfallenden Kotes natürlich mit Schwierigkeiten verbunden ist. Im Interesse der Erhaltung der Nährstoffe empfiehlt es sich, im Nachtstall unter den Sitzstangen Torfmull einzustreuen, weil dieser die wertvollen Bestandteile am besten bindet. Der Geflügelmist ist entweder auf den Komposthaufen oder auf den gewöhnlichen Dunghaufen zu bringen. Wichtig ist eine gründliche Durchmischung. Gut abgelagerter Geflügeldung ist für alle Kulturen bestens geeignet.

Obst- und Gartenbau.

Die dankbare Kerbelrübe.

Eine sehr dankbare Gemüsepflanze ist die Kerbelrübe. Sie eignet sich vor allem für halbschattige oder schattige Lagen. Allerdings genügt ihr nicht jeder Boden, sie verlangt im Gegenteil guten, kräftigen und lockeren Boden. Der Samen wird am besten im Herbste ausgestreut. Die im Herbst gesäten Samen gehen im kommenden Frühlinge auf und die Ernte beginnt, wenn im Sommer das Kraut zu welken anfängt. Die Kerbelrübe ist eine dankbare Pflanze, die mehr angebaut werden sollte. Sie trägt auch reichlich Samen. Dies ist von Bedeutung, denn von der Kerbelrübe soll man seinen Samen möglichst selbst ziehen. Der Samen ist, worauf besonders zu achten ist, nur kurze Zeit keimfähig. Man darf daher nur frischen Samen säen und muß daher im Bedarfsfalle nur von gutbeleumdeten Firmen kaufen.

Das Einwintern der Gemüse.

Der Bauer, der Schrebergärtner treffen so langsam ihre Vorbereitungen zum Einwintern der Gemüse. Niemals darf sie Frost unvorbereitet überfallen. Man grabe sich an geschützter Stelle ein Viereck von gewünschter Länge und etwa ein Meter Breite aus, schichte die ausgegrabene Erde um das ausgegrabene Beet und lasse es einstweilen so liegen. Der Aushub kann 40 Zentimeter tief sein. In dieses Beet stelle man später die Kohlgemüse auf, Kopf an Kopf, bedecke die Wurzeln mit Erde und gieße an. Dann läßt man die Grube offen bis starke Fröste kommen. Man bringe aber das Gemüse auch nicht zu früh in die Gruben. Je reifer (nicht überreif!) das Gemüse ist, umso besser hält es sich. Junges Gemüse hält sich nur schlecht.

Stangenbohnen und Strauchbohnen.

Stangenbohnen und Strauchbohnen müssen, soweit grüne Bohnen in Betracht kommen, vor den ersten Frösten abgeerntet werden, da ein einziger Frost die ganze Herrlichkeit zerstört. Pflückt man die Bohnen vor den Frösten ab, so verbraucht man die jüngsten so schnell wie möglich. Die älteren, die schon ausgebildete Kerne haben, kann man ruhig länger aufbewahren. Bohnen, deren Schalen schon gelblich werden, kann man trocknen. Wer über einen Überschuß an Bohnen verfügt, kocht sie ein; im Winter wird er froh darüber sein.

Werke mit Fleiß in deinem Garten!

Im Garten findet sich in diesen Tagen und Wochen noch ein gerüttelt Maß an Arbeit. Die Tomaten werden abgenommen und an einem warmen Ort zum Nachreifen aufgehängt. Die Mieten und Gruben wollen ausgeworfen sein. Gegen Ende dieses Monats setzt das Einwintern der Gemüse ein; man denke rechtzeitig an die Vorbereitungen. Allerdings wäre es verfehlt, das Gemüse zu früh einzuwintern, es bleibt draußen, so lange es die Witterung gestattet.

Die Obstbäume erfordern große Aufmerksamkeit. Man denke an die Baumscheiben! Die Fanggürtel werden gelegt. Wer Himbeeren und Brombeeren in seinem Garten hat, denke an die Neupflanzung; man sieht diese Früchte viel zu wenig in den Gärten. Man sorge sich um das Winterobst; es wird aber noch nicht hereingenommen, sondern verbleibt möglichst lange am Stamme.

Und der Blumengarten? Die Blumenzwiebeln müssen unverzüglich gelegt werden. Man schneide die Stauden ab, reinige die Beete, pflanze Sträucher und Stauden.

Der Schrebergärtner, ein Blumenfreund, hat natürlich auch Zimmerpflanzen. Diese dürfen ebenfalls nicht unbeachtet bleiben. Man achte darauf, daß beim Fensteröffnen keine Zugluft entsteht. Alle Zimmerpflanzen werden einer genauen Prüfung und Kontrolle unterzogen und neu eingeordnet. Das Abwaschen der Blattpflanzen muß erfolgen.

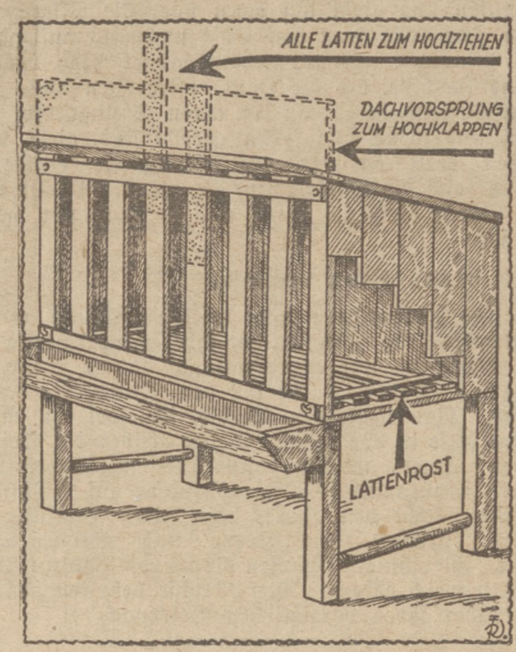
Dies sind so die wesentlichsten Arbeiten, die dem Schrebergärtner gestellt sind. Ein Garten ist schön, er vermittelt einen kaum versiegenden Quell tiefer Freude, aber nur dann, wenn er ständig umsorgt, gehegt und gepflegt wird.

Geflügelzucht.

Ein praktischer Mastkäfig.

Die zur Mast benötigten Käfige werden in der Größe so hergestellt, daß sie entweder mehrere Tiere gemeinsam oder nur ein einzelnes aufnehmen. Es ist aber nicht ratsam, bei Hühnern mehr als 6 bis 8 in einem Käfig unterzubringen; bei Gänsen zieht man Einzelkäfige vor.

Die Vorderseite der Mastkäfige besteht aus Latten, deren Zwischenräume so bemessen sind, daß die Insassen bequem die Köpfe hindurchstecken können. Zwecks Herausnahme bzw. Hineinbringen der Tiere sind diese Latten herausziehbar. Dach, Rückwand, Seiten- und Zwischenwände bestehen aus Brettern. Den Boden bildet ein



Lattenrost, durch dessen Zwischenräume die Ausleerungen hindurchfallen. Der Boden unter den Käfigen wird am besten mit Torfmull bedeckt, der die Ausscheidungen bindet und üblen Geruch verhindert. Vor der Vorderseite ist ein Futtertrog angebracht, der, zwecks leichterer Reinigung, auf zwei Haken gehängt ist. Haben die Tiere sich vollgefressen, nimmt man die Futterreste fort und verdunkelt bis zur nächsten Mahlzeit den Mastraum. Sch.

Auf dem Hühnerhof im November.

Im November ist das Wetter vielfach naßkalt, „ruppig", wie die Hühnerbesitzer sagen. Da halten sich die Hühner gern im Scharraume auf, besonders wenn er sauber ist und gutes Scharrmaterial (bzw. Körner) aufweist. Dahin sind zu rechnen: körniger Sand, Kaff, Laub, Nadelstreu, Straßenkehricht usw. Nun sind alle die Plätze, an denen die Hühner viel hocken, z. B. vor den Eingangslöchern in den Stall, fleißig keimfrei zu machen, da sich von hier aus die Krankheiten fortpflanzen. Haben die Hühner Durchfall, der bei naßkaltem Wetter oft eintritt, so setzen wir dem Saufwasser etwas reines Eisenvitriol zu.

Wollen etwa Hennen noch glucken, so lassen wir sie ruhig auf Nesteiern sitzen, da sie auf diese Weise bald in den Federwechsel kommen. Im Gegensatz zu den alten Hennen, die jetzt meist im Legen nachlassen, bescheren uns die frühzeitigen Junghennen die erwünschten Eier. Darum ist ihnen reichlich animalisches Futter zu geben.

Unsere Tauben im November.

Auf dem Taubenschlage sollte jetzt eine gründliche Reinigung stattfinden. Weder die Decken, noch die Sitzstangen usw. dürfen dabei vergessen werden. Bei den zu weißenden Wänden wird vielfach noch der Kalkmilch „Petroleum" zugesetzt. Das ist verkehrt. Petroleum gehört überhaupt nicht in die Geflügelstallungen. Es ist feuergefährlich, erzeugt auch Blutvergiftungen. Es gibt keimtötende Mittel genug, von denen man etwas hinzusetzen kann.

Haben einzelne Taubenpaare noch Junge, so ist neben ihr Nest ein Blechgefäß mit Futter zu hängen; denn im übrigen gibt man jetzt knappe Kost, um nicht unnötigerweise den Geschlechtstrieb anzuregen. Zweimal wöchentlich könnte, wenn das Fortpflanzungsgeschäft ruht, ein Gemenge aus Kartoffelflocken und Maisschrot gegeben werden; an Stelle des letzteren tut auch Backfutter ganz gute Dienste. Werden die Tauben nach Geschlechtern getrennt, so sind doch Vorkehrungen zu treffen, daß sie einen Tag um den andern einige Stunden frei fliegen können, am besten über Mittag.

Bienenzucht.

Die Einwinterung der Bienen

muß mit größter Sorgfalt und Umsicht geschehen. Dann kann es nicht vorkommen, daß immer wieder Tausende guter Völker elend zugrunde gehen. Es ist darauf zu achten:

1. Die Völker müssen genügend stark sein; sonst können sie den mannigfachen Gefahren des Winters nicht mit Erfolg begegnen. Nur kein schwaches Volk in den Winter nehmen! Aus nichts wird nichts.

2. Die Familien müssen leistungsfähige Mütter besitzen. Alte Tanten widerstehen den Wintergefahren nicht, leisten im zeitigen Frühjahre in der Eierlage nichts und bringen das Volk immer rück- statt vorwärts. Es ist unerläßliche Aufgabe eines jeden Imkers, in der Schwarmzeit alle minderwertigen Weisel unnachsichtlich durch junges Blut zu ersetzen.

3. Die Völker sollen mit einem möglichst großen Stamm von Jungbienen in den Winter kommen. Nur dieser ist der Träger unserer Hoffnungen im kommenden Lenze. Wer auf nennenswerte Spättracht nicht rechnen und mit seinen Bienen auch nicht wandern kann, muß in der Herbstreizfütterung einen Ausweg zum nochmaligen Anfachen der Bruttätigkeit suchen.

4. Die Bienen müssen auf geeignetem Futter sitzen. Wer nach dieser Richtung hin ein schlechtes Gewissen hat, der gebe an einem warmen, sonnigen Wintertag je einen Liter lauwarme Zuckerlösung.

5. Alle Familien sind wintersüber zu bewahren vor Luftmangel, Durstnot, übermäßiger Kälte, Störungen jeder Art und der so gefährlichen Ruhr. **Weigert.**

Kleintierzucht.

Regeln für die Stallhaltung der Ziegen im Winter.

1. Reinige den Stall vor Beginn des Winters noch einmal gründlich! Dabei ist folgendes zu beachten: Entfernen des Mistes, Abbürsten der Wände, Decken, Türen und Fenster mit einem scharfen Besen, Abspülen des Stallbodens und Reinigung der Jaucherinne, Weißen des Stalles und Abgießen des Stallbodens mit Kalkmilch, Ausscheuern der Futtergefäße und Raufen.

2. Untersuche den Stall sowie Fenster, Türen und ebenfalls den Aufbewahrungsraum für Futter auf Dichtigkeit! Gerade andauernde, feine Zugluft gibt Veranlassung zur Entstehung mancherlei Krankheiten, die in der Zeit der jetzt einsetzenden Trächtigkeit den Ziegen besonders gefährlich sind. Halte Strohwände oder feste Strohbunde bereit, um bei sehr starker Kälte die Außentüren zu dichten. Schadhafte Stellen auf Futterböden sind auszubessern, damit nicht eindringender Schnee oder Regen das Futter durchnäßt.

3. Gewöhne Weideziegen allmählich an die Stallhaltung! Beachte das regelmäßige Lüften, jedoch unter Vermeidung von Zugluft, an windstillen, sonnigen Tagen! An solchen ist den Ziegen auch noch Gelegenheit zu freiem Auslauf an windgeschützten Orten zu geben. Die Wärme im Stalle soll vor allen Dingen bei Beginn der ausschließlichen Stallhaltung nicht zu hoch ansteigen.

4. Sorge stets für trockenes Lager durch reichliche Einstreu und Offenhaltung der Jaucherinne! Der Mist braucht bei großer Kälte seltener aus dem Stalle entfernt zu werden, wenn die Oberschicht immer durch neue Einstreu trocken gehalten wird.

5. Vergiß, besonders während der Wintermonate, nicht die Körperpflege durch regelmäßiges Putzen und Vornahme des Klauenschnittes. Achte auch auf die Beseitigung etwa vorhandenen Ungeziefers!

6. Gewöhne die Ziegen allmählich an die Winterfütterung! Vermeide unter allen Umständen die Verabreichung von gefrorenem oder bereiftem Futter. Du könntest sonst, besonders bei trächtigen Ziegen, sehr böse Erfahrungen machen und um alle deine Hoffnungen betrogen werden!

7. Sorge für Abwechslung im Futter! Ersetze das fehlende Grünfutter durch Runkeln und Rüben! Vermeide Suppenfütterung! Gib niemals das Gesöff in ganz kaltem, sondern in verschlagenem Zustande! Achte auf einwandfreie Beschaffenheit der Kleie und des Schrotes! Setze dem Futter regelmäßig täglich einen Teelöffel voll guten Futterkalks zu!

8. Achte auf das Eintreten der Brunst! Führe die Ziegen nicht gleich am ersten Tage nach ihrem Eintritt, sondern erst am zweiten Tage zum Bock! Laß besonders schwächere Lämmer erst am Ende der Brunstzeit decken! Beobachte die Ziegen auf eine etwaige Wiederkehr der Brunst!

9. Sei besonders vorsichtig in der Behandlung trächtiger Ziegen! Suche unter allen Umständen ein 5—6wöchiges Trockenstehen, wenn nötig durch selteneres Melken und allmähliches Abziehen von etwas Kraftfutter, herbeizuführen!

10. Sieh von Zeit zu Zeit die Futtervorräte nach, ob sie nicht durch eingedrungenen Schnee oder Regen durchnäßt sind und verderben könnten! Ergänze sie, solange es noch möglich ist, durch Ankauf von gutem Hafer-, Bohnen- oder Gerstenstroh! Schr.

Für Haus und Herd.

Marmelade aus Äpfeln und Brombeeren.

Man benötigt die beiden Fruchtarten im Verhältnis von 2 zu 1. Die geschälten und vom Kernhaus befreiten Äpfel werden zerschnitten und mit den Brombeeren zusammen durch eine Hackmaschine getrieben. Dieses Mus wird nun mürbe gekocht und durch ein Sieb gepreßt. Diese Fruchtmasse wird darauf mit Zucker vermengt (auf 1 Kilogramm Fruchtmasse 3/4 Kilogramm Zucker) und zu Marmeladendicke eingekocht.

Feiner Brombeerlikör.

Die gut ausgereiften, gesäuberten und abgespülten Beeren werden mit wenig Wasser weichgekocht und abgepreßt. Der Saft wird filtriert und mit der gleichen Menge Weinbrand vermischt. Auf 1 Liter Mischung kommen 150—170 Gramm Zucker, worauf nochmals durch Fließpapier filtriert und auf Flaschen gefüllt wird. Je länger der fertige Likör lagert, desto feiner wird sein Wohlgeschmack.

Fruchtlimonade.

½ Kilogramm beliebige Beeren, ½ Liter Wasser, 100—150 Gramm Zucker, Zitronensaft. Die Beeren werden in einer Steingutschüssel zerquetscht, kaltes Wasser darangegossen und eine Stunde zugedeckt stehen gelassen. Dann breitet man ein dünnes, reines Leinentuch auf ein Aluminiumsieb, streut den Zucker darauf, gießt die Beeren mit dem Wasser darüber, drückt sie mit einem breiten Kochlöffel oder einem Stößel durch, dabei noch einige Male etwas von dem bereits abgeflossenen Saft darübergießend. Das Getränk wird noch einige Stunden recht kalt gestellt, mit etwas Zitronensaft oder mit Selters- oder anderem Mineralwasser vermischt genossen.

Honigmilch

ist ein ausgezeichnetes Heilmittel gegen Erkältung. Bei Halsschmerzen trinke man warme Milch, in der Honig aufgelöst ist (1 Tasse Milch — 1 Eßlöffel Honig). Sind die Schleimhäute der Nase angegriffen oder die Lippen gesprungen, wasche man mit Honigmilch (1 Tasse Milch — 1 Teelöffel Honig) und ziehe diese Lösung auch in die Nase.

Erdbeertee.

Manche Personen ziehen diesen dem chinesischen vor. Den besten Erdbeertee liefern die Walderdbeeren. Dieser Tee ist kräftiger und würziger als der aus den Blättern der Gartenerdbeere. Die Blätter sind in jungem Zustand zu sammeln, im Schatten zu trocknen und in Holzschachteln oder Papierbeuteln trocken aufzubewahren.

Essigpflaumen.

1 Kilogramm Zwetschgen, ½ Kilogramm Zucker, ¼ Liter Essig, 1 Stück Zimt, nach Belieben Nelken. Die Pflaumen werden sauber abgewischt und mit einer ausgeglühten oder einer silbernen Nadel eingestochen. Den Essig, den man je nach seiner Schärfe mit etwas Wasser vermischt, kocht man mit dem Zucker und den Gewürzen 5 Minuten und gießt ihn dann über die Pflaumen. Am dritten Tag kocht man den Saft nochmals auf, gibt dann soviel Pflaumen als gut nebeneinander Platz haben, hinein und kocht sie, bis die Haut aufspringen will. Die gekochten Früchte legt man in einen Steinguttopf oder in Gläser, und wenn alle fertig gekocht sind, gießt man den dicklichen Saft darüber, legt kreuzweise einige dünne Leistchen auf die Oberflächen, damit die Pflaumen vom Safte bedeckt bleiben. Zimt und Nelken gibt man nicht mehr zu.

Kürbis, immer wieder verkannt!

Falsche Zubereitung trägt meist die Schuld daran, daß der Kürbis für geschmacklos, fade, minderwertig erklärt wird. Versuchen wir es einmal auf andere Weise. Eingelegter Kürbis ist für den Winter die dankbarste Beigabe. Man schält den Kürbis, schneidet ihn in Stücke und legt diese in Weinessig. Hierin bleiben die Stücke 6—8 Stunden liegen, werden dann herausgenommen und getrocknet. Man rechnet 3/4 Pfund Zucker auf 1 Pfund Kürbis. Man kocht den Zucker mit Zimt, Vanille, einigen Scheiben Zitrone ohne Kerne und einigen Stückchen Ingwer. Hier hinein kommen die Kürbisstückchen und werden darin weich gekocht. Die Kürbisse behalten den ganzen Winter über ihren vorzüglichen Geschmack.

Verwendung von Eierschalen im Haushalt.

Die sauber gewaschenen und im Ofen getrockneten Eierschalen (Ofen nicht zu heiß, Eierschalen dürfen nicht gelb werden!) werden in einem Mörser zerstoßen und in einen Leinenbeutel gefüllt. Bei feiner Wäsche (Leinenzeug, Blusen, Kragen und dergleichen) hängt man den Beutel ins Einweichwasser. Auch beim Kochen der Wäsche und später beim Spülen wende man den Eierschalenbeutel in gleicher Weise wie die Blaubeutel an. Die Wäsche wird durch den aufgelösten Kalk blendendweiß, ähnlich wie bei Anwendung von Chlor, jedoch ohne den Stoff anzugreifen.

Wie prüft man rohe Kartoffeln auf ihre Güte?

Jetzt, da die Zeit gekommen ist, um den Wintervorrat an Kartoffeln zu beschaffen, ist die Frage, wie man den Wert der Kartoffel im rohen Zustande erkennt, von besonderer Wichtigkeit. Man zerschneidet eine Kartoffel und reibt beide Stücke aufeinander; wenn dieselbe gut und mehlig ist, so kleben die beiden Stücke zusammen, und es zeigt sich an den Rändern und an der Oberfläche ein leichter Schaum. Es darf selbst beim Druck kein Tropfen Wasser herausfließen. Wo dies der Fall ist, kochen sich die Kartoffeln wässerig und sind von schlechtem Geschmack. In der Farbe soll das Fleisch weiß sein oder etwas ins Gelbliche spielend. Indes gibt es auch gute Sorten mit gelbem Fleisch. Spröde Kartoffeln und solche, welche sich innen hart, außen weich kochen, sind ebenfalls minderwertig.

Warzen

beseitigt man mit einer Lösung aus 1 Teil Chromsäure in 2 Teilen Wasser. Damit betupft man die Warzen zweimal täglich. Die Warzen werden braun, nach und nach niedriger und sind nach 2—3 Wochen verschwunden.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.